

EXP. N° 0003640

AÑO: 2011



MINISTERIO DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE COORDINACIÓN ADMINISTRATIVA

DIRECCIÓN DE DESPACHO



Expediente : 3640/11

ELEVA PRESENTACION

Iniciado por: MINISTERIO DE EDUCACION

Causante: UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA

Extracto: REF CREACION DE LA CARRERA DE GRADO DE INGENIERIA EN ENOLOGIA A DICTARSE EN LA FACULTAD DE ENOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA



Universidad Juan Agustín Maza

Rectorado



11341

RESOLUCIÓN Nº 1154
MENDOZA, 31 OCT 2011

MINISTERIO DE EDUCACION
DIRECCION DE DESPACHO
REFOLIADO Nº 66

VISTO:

Lo resuelto por el Consejo Superior de esta Universidad en su sesión de fecha 2 de noviembre de 2010 según consta en Acta Nº 441 del Libro de Sesiones, aprobando la creación de la carrera de Ingeniería en Enología.

El informe producido por la Dirección Nacional de Gestión Universitaria – Expediente Nº 3640/11- a través del Área de Asesoramiento y Evaluación Curricular observando los alcances establecidos para el título correspondiente y recomendando la reformulación de los mismos.

CONSIDERANDO:

Que analizadas las recomendaciones efectuadas por la Dirección Nacional de Gestión Universitaria, las mismas han sido aceptadas.

Que el Consejo Superior, habiendo aprobada la mencionada carrera, facultó al señor Rector ha realizar las acciones necesarias para obtener el reconocimiento oficial y validez nacional del título de Ingeniero Enólogo.

Por ello:

El Rector de la Universidad
"Juan Agustín Maza"
RESUELVE:

Art. 1º: Aprobar el plan de estudios de la carrera de Ingeniería en Enología, cuya fundamentación, grilla curricular, contenidos mínimos y alcances del título obran como Anexo Nº 1 de la presente resolución.

Art. 2º: Solicitar a la Dirección Nacional de Gestión Universitaria incorporar al Expediente Nº 3640/11 en el cual se tramita la carrera de Ingeniería en Enología, lo dispuesto en la presente resolución

Art. 3º: Dar a conocimiento, inscribir en el Libro de Resoluciones y, cumplido, archivar

Prof. VIVIANA CATALANO
VICE-RECTORA ACADEMICA
V. JUAN A. MAZA


Méd. DANIEL MIRANDA
RECTOR
UNIV. JUAN A. MAZA

CERTIFICO QUE LA PRESENTE
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL.
MENDOZA: _____

Prof. JORGE ADRIAN FERNANDEZ
Secretario General
UNIVERSIDAD JUAN A. MAZA



Universidad Juan Agustín Maza



Rectorado
MINISTERIO DE EDUCACION
DIRECCION DE DESPACHO

REFOLIADO Nº 67
RESOLUCIÓN Nº 1134
ANEXO Nº 1

Presentación

Con el fin de responder a las necesidades del medio y a los rápidos avances científicos y constantes innovaciones tecnológicas la FACULTAD DE ENOLOGÍA Y AGROINDUSTRIAS de la Universidad Juan A. Maza, propone la creación de una nueva carrera de grado.

1. Tipo y denominación de la carrera. Título que otorga

Carrera: Ingeniería en Enología

Nivel: de grado

Duración: 5 años (10 semestres)

Título que otorga: Ingeniero Enólogo

Modalidad: Presencial

Requisitos para el ingreso:

- Poseer título de egreso de nivel medio o educación polimodal.
- Mayores de 25 años comprendidos en el Art. 25 de la Ley de Educación Superior que cumplan con la reglamentación especial.
- Cumplir con las exigencias generales de la Universidad y particulares de la Facultad.

2. Introducción y justificación.

El sector vitivinícola de nuestro país ha vivenciado profundas transformaciones en los últimos años, que han generado la búsqueda de un nuevo nivel competitivo. Si bien presenciamos un crecimiento significativo de nuestros productos, muchos de ellos galardonados en diversos continentes, aun existe una brecha importante para competir con eficacia en los mercados. Por otro lado, observamos un fenómeno mundial de continua aparición de pequeñas bodegas que enfrentan importantes desafíos en materia de competitividad. La industria del vino se ha convertido en uno de los nuevos motores de las economías regionales lo cual supone un cambio en el nivel profesional de las empresas vitivinícolas que trasciende el saber hacer técnico específico y exige una formación en ingeniería orientada específicamente a organizaciones vitivinícolas situadas en un contexto socio-económico global y tecnológicamente complejo.

Para expandir nuestra presencia en mercados internacionales es necesario desarrollar recursos humanos con habilidades para aprovechar un conjunto de factores críticos tales como la cultura y trayectoria vitivinícola de las regiones, las características de nuestros recursos naturales y el uso de tecnologías de última generación. Profesionales que sean capaces de llevar a cabo una gestión integral de las organizaciones de modo tal que logren diferenciarse potenciando la innovación en sus productos y servicios. Estas razones han inspirado a la Facultad de Enología y Agroindustrias de la Universidad Juan Agustín Maza, quien ha formado Licenciados en Enología durante más de cuarenta años, a desarrollar la Ingeniería en Enología como una propuesta superadora.

El medio vitivinícola de nuestra región requiere cada vez más el aporte de profesionales que puedan dar un alto nivel de respuestas a las necesidades de competitividad de las empresas que ya trascienden los mercados locales y se afianzan en los mercados internacionales.

Es por ello que se constata la necesidad, expresada por profesionales, empresas y organismos públicos y privados tanto nacionales como internacionales, de una mayor especialización de los profesionales en los aspectos propios de la ingeniería para todas las disciplinas, y en particular en el ámbito de la elaboración de vinos y productos derivados de la industria vitivinícola.

CERTIFICO QUE LA PRESENTE
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL.
MENDOZA:

Profc. JORGE ADRIAN FERNANDEZ
Secretario General
UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA



Universidad Juan Agustín Maza

Rectorado



RESOLUCIÓN N° 1134
ANEXO N° 1



Es entonces una visión anticipadora del futuro la que nos impulsa a la creación de esta carrera, una nueva terminal de ingeniería, dedicada específicamente al ámbito de la enología y que contribuirá a satisfacer esta demanda.

Muchos de los egresados de la Facultad de Enología y Agroindustrias de la UMaza se han convertido en verdaderos artífices del desarrollo económico y tecnológico de la región. Son los mismos profesionales que hoy indican el rumbo a la Universidad proponiendo una nueva carrera de Ingeniería en Enología que permita a la industria vitivinícola mantenerse en el más alto nivel de competitividad.

En este marco, la carrera de Ingeniería en Enología se presenta como una nueva oportunidad de integración estratégica Universidad-Empresa, integración que permitirá fortalecer el desarrollo profesional de nuestros egresados y en consecuencia de la industria regional y nacional.

La presente propuesta está en línea con lo declarado por el CONFEDI en el congreso mundial de ingeniería (Bs. As. Octubre 2010, ítem IV.d) donde establece que "para contribuir a la solución de muchos de los problemas regionales es menester formar ingenieros en la cantidad requerida, con estándares de calidad internacional y con estrategias curriculares que favorezcan la pertinencia local y regional de sus conocimientos, para contribuir con la urgente tarea de reconocer, identificar y caracterizar las prioridades que permitan diagnosticar, proponer, planear y aportar propuestas sostenibles en la región".

La presente propuesta ofrece una carrera que por su nivel y contenido satisface reales necesidades emergentes de las demandas de las economías regionales, las cuales apuntan a su vez a satisfacer necesidades sociales y culturales de las regiones vitivinícolas y del país.

El vino es un producto alimenticio de consumo masivo que por sus cualidades nutricionales comprobadas, integra la canasta básica familiar de diferentes grupos sociales, culturales y económicos del país.

La Ingeniería en Enología responde a una de las necesidades estratégicas de la economía nacional manifestada en la decisión del Ejecutivo Nacional de dar un impulso a las políticas de la vitivinicultura de nuestro país declarando al vino como la "bebida nacional".

Puesto que son más de 15 las provincias donde se producen vinos y otros derivados de la uva, que van ganando espacios en los mercados en base a una mejora constante, la carrera de Ingeniería en Enología tiene un importante impacto a nivel nacional.

En el diseño del plan de estudios de la carrera de Ingeniería en Enología se han respetado en un todo los requisitos de la resolución 1232/01 del Ministerio de Educación de la Nación, habiéndose considerado los contenidos curriculares básicos y los criterios en cuanto a formación práctica.

Lo expuesto muestra a la Ingeniería en Enología como una ingeniería con identidad y características propias, y al Ingeniero en Enología como un profesional que ha profundizado y aplica conceptos básicos de la química la física, la bromatología, la microbiología, las ciencias aplicadas, las tecnologías aplicadas y otras áreas comprendidas dentro de lo que se conoce como Ciencias de la Enología.

La Universidad Juan Agustín Maza cuenta con una Facultad de Ingeniería y una carrera de Ingeniería en Agrimensura, ya acreditada por segunda vez, que permite establecer una articulación entre ambas carreras al nivel de ciencias básicas asegurando el mismo plantel docente y el uso de los recursos necesario y comunes a ambas facultades, como lo son los Laboratorios de física, química y biología, biblioteca y demás infraestructura. Por otro lado, como recursos específicos, la Facultad de Enología y Agroindustrias dispone de:

CERTIFICO QUE LA PRESENTE
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
MENDOZA:

Procc. JORGE ADRIAN FERNANDEZ
Secretario General
UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA



Universidad Juan Agustín Maza

Rectorado



RESOLUCIÓN Nº 134
ANEXO Nº 1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN DE DESPACHO
REFOLIADO Nº 69

- Una bodega experimental y piloto.
- Una sala de degustación de vinos
- Un laboratorio de enología con el material e insumos necesarios para el análisis apropiado del vino y demás productos derivados de la uva.
- Una finca de 3 hectáreas para la producción de vides?

Los convenios firmados con establecimientos vitivinícolas de distintas escalas permiten realizar las prácticas profesionales supervisadas y articular la Universidad con las empresas. Además los convenios con el Instituto Nacional de Vitivinicultura permiten a la Facultad y a sus alumnos realizar actividades en conjunto de investigación y gestión del conocimiento vitivinícola.

3. Organización Curricular:

El plan de estudios contempla los contenidos curriculares básicos propios de las carreras de ingeniería divididos en cuatro grupos:

Ciencias Básicas:

Las ciencias básicas aseguran una sólida formación conceptual para el sustento de las disciplinas específicas y la evolución permanente de sus contenidos en función de los avances científicos y tecnológicos.

Tecnologías Básicas:

Las tecnologías básicas pretenden la aplicación creativa del conocimiento a la solución de problemas de ingeniería, teniendo como fundamento a las ciencias básicas.

Tecnologías Aplicadas:

Las tecnologías aplicadas consideran los procesos de aplicación de las ciencias básicas y las tecnologías básicas, para proyectar y diseñar sistemas, componentes o procedimientos.

Asignaturas Complementarias:

El plan de estudio cubre aspectos relacionados con las ciencias de los vinos, con las ciencias ambientales, con las ciencias sociales y humanidades, todas las cuales contribuyen a formar profesionales integrales al servicio de una sociedad con necesidades complejas.

Asignaturas obligatorias:

Las asignaturas obligatorias son las que deben aprobar todos los alumnos, con el fin de garantizar la adquisición de conocimientos y el desarrollo de habilidades acordes al título de Ingeniero Enólogo y a los alcances que la Facultad de Enología y Agroindustrias define para la carrera.

Asignaturas optativas:

Las asignaturas optativas son aquellas pertenecientes a la carrera de Ingeniería en Enología que el alumno puede seleccionar entre una lista que la Facultad ofrece. Tienen por objeto facilitar la especialización en disciplinas propias de la Ingeniería en Enología, además de facilitar su inserción en el mundo laboral a la vez que un aporte más completo a la sociedad por parte del profesional egresado. El alumno debe elegir 2 asignaturas optativas de una lista de 13 asignaturas propuestas para completar el plan de estudios, las cuales debe realizar en forma obligatoria.

Profe. JORGE ADRIAN FERNANDEZ
Secretario General
UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA

CERTIFICO QUE LA PRESENTE
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL,
MENDOZA:



Universidad Juan Agustín Maza

Rectorado



RESOLUCIÓN Nº 1134
ANEXO Nº 1



Dominio del idioma inglés:

Se establecen 2 dos asignaturas de idioma (Inglés I e Inglés II) de carácter ~~semestral~~. El alumno que acredite haber alcanzado un grado de conocimiento tal que le permita leer textos técnicos en inglés y expresarlos en correcto castellano, podrá rendir examen de suficiencia y lograr la promoción de la asignatura mediante la aprobación de la mencionada evaluación final. Quién no acredite conocimientos necesarios para promocionarlas, tendrá la posibilidad de cursarlas en cualquiera de los cursos de Inglés que se dicten en otras carreras de la Universidad. Es condición obligatoria que los alumnos tengan aprobados ambos niveles del idioma inglés para poder cursar cualquier asignatura del séptimo semestre en adelante.

Duración de la carrera:

Se estipula una duración de 10 semestres de 15 semanas de clases cada uno.

Alcance de las Actividades Curriculares:

Todas las actividades curriculares de la carrera tienen como fin la Formación de Ingenieros Enólogos preparados para la práctica profesional. Por eso se debe lograr que el alumno vincule los conceptos y elementos propios de la actividad en el aula con la realidad de los problemas de la ingeniería en alimentos y de la ingeniería enológica. El medio idóneo para ello es la enseñanza permanentemente referida a dichos problemas y la realización de prácticas en los laboratorios, en la planta - bodega piloto de la Facultad y en los establecimientos industriales con los cuales la Facultad ha firmado los convenios de cooperación. Se deben desarrollar las capacidades de observación, de síntesis, de análisis crítico y de expresión oral y escrita del alumno.

a) Metodología:

Las clases serán teórico-prácticas con la presencia del personal docente de cada asignatura. Para lograr una mayor motivación en los alumnos y prepararlos para la práctica profesional es conveniente referir permanentemente los temas teóricos a las aplicaciones concretas. Deben incluirse problemas de ingeniería, que apliquen los conocimientos de ciencias básicas y de las tecnologías, como así también de actividades de proyecto y diseño que requieran la aplicación integrada de conceptos. Como parte de las actividades destinadas a alcanzar estos objetivos deben implementarse trabajos prácticos integradores cuya ejecución demandará conceptos adquiridos en diversas asignaturas.

La estructura curricular contempla las siguientes áreas de conocimiento:

- Ciencias Básicas.
 - Tecnologías Básicas.
- } 1485 horas
- Tecnologías Aplicadas.
 - Contenidos Complementarios.
- } 2500 horas

Asignaturas por Área de Conocimiento:

Profr. JORGE ADRIAN FERNANDEZ
 Secretario General
 UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA

CERTIFICO QUE LA PRESENTE
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
 MENDOZA:



Universidad Juan Agustín Maza

Rectorado



RESOLUCIÓN N° 1134
ANEXO N° 1



- Ciencias Básicas:
 1. Geometría Analítica
 2. Análisis Matemático I
 3. Álgebra y Cálculo numérico
 4. Física I
 5. Análisis Matemático II
 6. Física II

- Tecnologías Básicas:
 7. Química General e Inorgánica
 8. Química Orgánica
 9. Química Enológica y Sensorial
 10. Estadística
 11. Química Analítica
 12. Microbiología General
 13. Termodinámica
 14. Fisicoquímica

- Tecnologías Aplicadas:
 15. Microbiología Enológica
 16. Viticultura
 17. Práctica Integradora I
 18. Fenómenos de Transporte
 19. Servicios Auxiliares de la Industria
 20. Tecnología Enológica I
 21. Tecnología de la Energía
 22. Operaciones Unitarias I
 23. Ingeniería de las Reacciones Químicas
 24. Legislación Vitivinícola y Deontología.
 25. Tecnología Enológica II
 26. Materiales e Instalaciones Industriales
 27. Tecnología Enológica III
 28. Práctica Integradora II: Trabajo Final
 29. Operaciones Unitarias II
 30. Instrumentación y Control de Procesos
 31. Ingeniería en bioprocesos
 32. Práctica Profesional Supervisada
 33. Proyecto Final

- Complementarias:
 34. Viticultura y Análisis Sensorial
 35. Dibujo y Sistemas de Representación
 36. Inglés I
 37. Inglés II
 38. Economía
 39. Investigación Operativa
 40. Sistemas de Calidad, Ambiente, Higiene y Seguridad Industrial
 41. Optativa I
 42. Optativa II

CERTIFICADO QUE LA F. SEN
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL.

MENDOZA:

Dra. JORGE ADRIAN FERNANDEZ

Secretario General

UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA